

Nous avons déjà parlé ailleurs du prix de la viande de boucherie (1), et si nous y revenons ici ce n'est que pour en faire remarquer la modicité. En Bourgogne, on ne trouve pas qu'en 1385 la valeur d'un bœuf ait jamais dépassé le prix de 3 l. 10 s. 1. = 192 f. 50 c., tandis qu'il descend quelquefois jusqu'à 32 s. = 88 f. (2). Reste à savoir si ces prix représentent la valeur du bœuf sur pied ou seulement de la viande propre à la consommation. On estime à la moitié du poids total les parties inutiles d'une bête qui restent à l'abattoir et n'entrent pas en boucherie, de sorte que la valeur de la portion vendable se trouve augmentée, en effet, de celle de la portion non vendue. Or, la désignation par *pièces* et *quartiers*, et la modicité même des prix, prouvent que la grosse viande était livrée à l'hôtel toute dépecée, de sorte qu'en réalité les prix sont moins faibles qu'il paraissent au premier coup d'œil. Ils n'en restent pas moins très modiques, car en supposant qu'un bœuf valant 120 livres, prix moyen, pesait, rendu en cuisine, 280 kilogrammes, poids moyen, le prix du kilogramme de viande n'aurait été que de 42 centimes; mais si on suppose ce bœuf non dépecé, ce prix devra encore être diminué de moitié, en raison de l'augmentation du poids de la masse vendue. Ce résultat n'est pas une exception due à des circonstances favorables, car la viande diminua constamment en Bourgogne jusqu'en 1418, où la *pièce* de bœuf valut un cinquième de moins qu'en 1385 (3). Dans la période que renferme

(1) Voir art. *Cuisine*.

(2) Voir le tableau C.

(3) Escoires de mars 1418 de la dépense de l'hôtel de Marguerite de Bavière, Duchesse de Bourgogne. (Cabinet de l'auteur.) Le prix de 36 à 50 s., en mars 1418-9 (voir tableau C), est en désaccord avec ce que dit l'histoire d'une disette à Paris, où un bœuf valait 50 fr. = 2,750 fr. un mois plus tard (Jl de Paris). Si le bourgeois de Paris, qui se plait tant à